

ARAMINTO SILVER

DENOMINAZIONE Grechetto Colli Martani DOC (Denominazione di Origine Controllata)

VITIGNO Grechetto 100 %

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5% Vol. (variabile con l'annata)

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati

ODORE Fine, caratteristico, con aromi di frutta matura e note speziate

SAPORE Intenso, persistente, con buona acidità e struttura

VENDEMMIA Tardiva, a partire dalla seconda decade di Ottobre

VINIFICAZIONE Tecnica denominata "criomacerazione", essa consiste nell'abbassare drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte con aggiunta di ghiaccio secco e lasciare a riposo per due giorni insieme alle bucce

AFFINAMENTO In botti di acciaio inox per almeno 8 mesi

ABBINAMENTI Da accompagnare con antipasti caldi, formaggi, carni bianche, crostacei, pesci nobili e dolci secchi

CLASSIFICATION Grechetto Colli Martani DOC (Protected Designation of Origin)

BLEND Grechetto 100 %

ALCOHOL BY VOLUME 13,5% Alc. Vol. (change with vintage)

COLOUR Straw yellow with gold reflections

BOUQUET Fresh, typical with fruity and spiced scents

PALATE Intense, persistent, with a good acidity and structure

PICKING PERIOD Late, starting second decade of October

VINIFICATION In stainless steel vats after the low temperature skin contact method. It consists in a sudden lower of temperature of the just picked grapes with dry ice and leave for two days with the skins

MATURATION Almost 8 months in stainless steel vats

SERVING SUGGETIONS With hot appetizers, cheeses, white meat, crustaceans, noble fish and dried cakes

